Anno III. Trieste, Martedì 8 Aprile 1884 (Edizione mezzodì) N. 821

Si publica due volte al giorno. L'edizione del **mattino** esce alle ore 5 ant. e vendesi a **soldi 2**. Arretrati soldi 3. L'edizione del **Meriggio** vendesi a **1 soldo**. Ufficio del giornale: **Corso N, 4 pianot.**

IL PICCOLO

DIRETTORE: TEODORO MAYER. UFFICIO: CORSO N. 4.

Abbonamenti franco a domicilio: ed. del mattino soldi 14 alla settimana e 60 al mese; mattino e meriggio soldi 21 settim. o soldi 90 al mese. Tutti i pagamenti anticipati.

LA PACE

Oggi, dal mito cristiano si distacca e si allarga sul mondo una nota soavissima d'idilio. Nel chiaro mattino primaverile, sotto i profondi cieli azzuri di Palestina traversati dal dolce volo delle tortorelle, pieno il cuore di amore, Cristo cavalca a Gerusalemme. Cavalca un'asina, in segno di mansuetudine, di umiltà: ha in mano un ramo di ulivo, in segno di pace. E i giovani, i bimbi, le donne di Gerusalemme gli vanno incontro alla porta della città, pieni di letizia: in segno di umiltà, gittano i vestiti per le strade dove egli passa, e in segno di pace agitano i rami di ulivo, gridando l'osanna sino ai cieli altissimi.

Uno spirito di dolcezza infinita si parte dalla persona di Gesù, che il biondo sole rende quasi radiante, e la città santa è commossa d'amore, e la folla lo segue, affascinata, vinta da così grande, luminosa soavità d'anima: tacciono i Farisei, aspettando. Che importa? Questa è l'ultima giornata in cui la purezza del sentimento conquide gli spiriti ribelli, in cui l'umiltà doma l'odio e la collera, in cui la pace tempera e quasi cancella tutti i livori, tutte le ire: la domenica degli Ulivi è tutta una giornata di miti splendori, di dolcissimi profumi, di entusiasmi tranquilli, tutta una giornata spirituale, in cui le anime si fondono e s'armonizzano in grande sentimento, obliose di sè. La domenica degli Ulivi è l'ultima poesia d'amore nella vita di Gesù, e la sua ultima giornata di gloria umana, il suo ultimo trionfo.

Dietro tanta luce, tanti fiori, tanti sorrisi, tanti profumi, tanti inni di gioia si nasconde la nera e tragica settimana della Passione.

✕

In realtà, non si può vivere senz'odio. Ogni tanto nell'infinita folla umana nasce chi ha in sè la sola inclinazione alla quiete dei sensi e dell'anima; e a questo essere miserabile che rinnega l'essenza della vita umana, l'attività del pensiero o del sentimento, non riesce nè di amare nè di odiare.

Ma chi lo apprezzerà o lo compatirà, questo individuo inutile? Chi sentendo nelle proprie fibre il valore della vita, invidierà questo ignorante nichilista?

E ancora: nascono molti esseri che hanno l'incapacità all'odio. Una indulgenza fiorisce continuamente in loro, la pietà vi germoglia sempre, la mistezza trasforma tutti i loro sentimenti, il fondo della loro anima è amore, senza lotta senza spasimo, senza egoismo.

Essi ignorano l'assalto e credono che la bontà sia una sufficiente forza di difesa: essi sentono la gioia del cedere e provano la grande voluttà della debolezza.

Che odio? Non possono odiare. E allo scopo che desiderano, trovano ineguale la volontà e non lo raggiungono nell'amore, la donna li apprezza, ma non li prescoglie; nella lotta, la loro disfatta è sicura, il mondo non li calcola se arriva a conoscerli, o passa accanto a loro senza vederli.

✕

Ma la grande folla umana, entra nella vita con la potente necessità dell'odio e chi intende le aspre responsabiltà della vita, non rinuncia a questa forma, trasformatrice di sentimento.

Chi ha la fortuna d'attraversare le varie manifestazioni dell'esistenza, senza battaglia? Per questo fiero combattimento senza posa, contro gli uomini, contro le cose, contro le idee come rinnunziare a quest'arme generosa è forte dell'odio? Per ogni conquista umana, sia la piccola ambizione d'una felicità semplice e quasi segreta, sia per i grandi trionfi dell'orgoglio nella vita pubblica per poter avere una casa, una donna e un figliuolo e vivere con loro e per loro sino all'ora placida della morte, come per salire alle supreme vittorie dell'arte della scienza e della politica, la lotta è diversa nella forma, ma ugualmente dura nella sostanza.

Quello che a voi si oppone, voi dovete profondamente odiarlo, con tutto il cuore, se volete vincerlo. Per arrivare all'amore, voi dovete odiare tutto ciò che è egoismo, indiferenza, apatia, aridità e che si mette fra voi e lo scopo vostro, per raggiungere la felicità quieta, famigliare, voi dovete odiare la malvagità, la disonestà, la corruzione, la perfidia che vi separeranno dalla vostra meta.

Per arrivare alla grandezza, voi dovete odiare tutto ciò che è basso, che e volgare, che è mediocre, che e sciocco. Siano queste cose nel cuore degli uomini o nelle anime delle donne, nel cielo ipotetico delle idee o nella minutezza dell'esistenza quotidiana, voi dovete odiarle in tutte le loro esplicazioni.

Nulla si raggiunge senza entusiasmo e senza impeto: e tutti i premi umani sono riservati a coloro che seppero adoperare nobilmente l'entusiasmo e l'impeto dell'odio.

✕

Ma la vita ha le sue pause. A un certo punto del cammino, una invincibile stanchezza cala sui vostri muscoli si è esaurita la vitalità dei nervi. Si pensa: posiamo un momento domani si riprenderà la via.

E si torce lo sguardo dall'avvenire, si guarda indietro, pensando alle guerre fierissime sostenute con alternative di coraggio o di debolezza e agli avversari lasciati sul campo della battaglia e ai prodi commilitoni caduti al fianco vostro. Che tormento è stato il passato che lungo giorno di ansietà di veglia.

Il passato: cioè esser sempre all'attacco, sempre pronto alla difesa guardingo, sospettoso, sempre pauroso del tradimento - stare sempre sulla breccia, aguzzando gli occhi a scoprire il nemico a contarne le forze - e quanta crudele necessità di fierezza di ferocia e di accanimento. E quanti che potevano essere amici e compagni d'arme diventati nemici per fatalità per essersi trovati a voler troppo e in troppi la medesima cosa.

Quanti che avreste amati con reverenza e con umiltà che avete dovuto odiare, poichè questa era la legge della vostra esistenza.

Che cuore di bronzo avete dovuto avere, sordo alle voci della stima, della tenerezza, della bontà, dell'indulgenza.

✕

Allora in questo riposo dello spirito la coscienza parla sottovoce tutto un linguaggio di pace.

Fuori è la dolce stagione delle rose purpuree e dei giacinti olezzanti che servono alle feste dell'amore, e nell'aria spira un fiato lieve di mitezza. Il cuore ascolta. Parlano attorno le cose, sommessamente invitando alla tenerezza. E dentro si ha una malinconia strana per tutto l'odio che si è dovuto nutrire, per il male che si è dovuto fare, per le brutte e tristi cose, dette o fatte un pentimento amaro, una voglia di perdono chiesto e accordato, uno struggimento d'amore per tutti coloro che il nostro odio ha conturbato e ha reso infelici, un bisogno di chinare il capo, di abbracciare, di piangere tutte le lagrime soffocate, il bisogno della pace.

✕

O sogno d'amore, tutto pieno di rami d'olivo e di baci, o bell'idillio di soavita e di umiltà, tu duri un giorno - dopo ci aspetta la tragica settimana della passione.

(Dal Fracassa) *Matilde Serao.*

LE CUCINE POPOLARI
all' Esposizione.

Torino, 5 aprile.

In un angolo remoto dell' Esposizione, nell'apposito edificio che fronteggia il Corso Dante si sono inaugurate le Cucine Popolari. Duecento e più fattorini dell' Esposizione ed uno sciame di altri operai addetti ai lavori erano incaricati di celebrare quest'inaugurazione, la quale non ha avuto alcun'altra solennità che l'appetito di questi numerosi avventori. Queste Cucine popolari saranno una vera Provvidenza dell' Esposizione, e se, - come si spera, - il buon esito che otterranno deciderà qualche provvido speculatore a continuare l'istituzione anche a Esposizione finita, la nostra città ed i nostri operai dovranno all'Esposizione anche questo benefico risultato. Il locale delle Cucine è ampio, ben illuminato da grandi finestroni, di arredamento semplicissimo come al suo scopo si conviene. Parecchie tavole di legno bianco con analoghi sedili occupano per due terzi la vasta sala. Ad un angolo vi è un banco (*comptoir*) dove si vendono *le marche di consumazione*. Con un soldo si ha una marca di pane, con due una di vino o di minestra; con quattro una marca di carne; con quarantacinque centesimi si ha quindi un pranzetto completo, abbodante, gustoso, sanissimo.

Gli avventori, acquistate le marche, si presentano ad uno sportello d' onde ricevono le vivande che sono corrispondenti alle marche, ed han posto per sedere alle mense nella sala comune. Per le donne operaie vi è una sala speciale: per gli avventori che non appartengono all' Esposizione, vi ha un atrio a parte; il prezzo delle consumazioni è però identico per tutti. Il servizio è fatto con stoviglie di porcellana bianca e posate stagnate; la cucina è affidata ad un personale di cuochi e cuciniere. Le vivande sono cotte in tre madornali caldaie della capacità di 300 litri ciascuna, e riscaldate con uno speciale sistema a vapore applicato per la prima volta in Italia dall' ing. Corradini, l'autore degli *essicatoi* che portano il suo nome. Il generatore del calorico (un motore a caldaia perpendicolare) è fuori delle cucine.

Le Cucine Popolari dell' Esposizione, impiantate allo scopo di esperimento di beneficenza, sono dovute all' iniziativa ed alle fatiche di una speciale Commissione di benemeriti cittadini presieduta dal dott. Pagliani. Ottenuto dal Comitato dell' Esposizione un sussidio di tre mila lire circa, questi benemeriti a tutto loro rischio e pericolo si sono addossati la responsabilità del tentativo, e da oggi si sono impegnati di mantenere aperte le Cucine sino ad Esposizione finita.

Un curioso caso di divorzio.

Il signor von Bremen è un tedesco residente ad Ancona per ragioni di commercio e console colà dell' impero germanico. Qualche anno fa sposò una signorina anconitana.

Dopo una non lunga coabitazione si separarono di buon accordo. Essa si recò in America (Michigam) prese colà la cittadinanza americana, chiese ed ottenne il divorzio del matrimonio contratto in Italia e in santa pace si sposò un altro.

In tal modo il signor Bremen si trovò nella curiosissima condizione d'essere in Italia, secondo le leggi italiane, marito indissolubile d'una donna che in America era moglie di un altro. Una vera sciarada... sociale.

✕

Qualche tempo fa si rivolse al Tribunale d' Ancona, luogo di sua residenza, chiedendo il divorzio o la separazione personale.

La moglie si rese contumace e il Tribunale respinse le sue domande.

Appellò il poveretto disperato chiedendo che procedendosi per... delibazione (parola di gergo leguleio) si accordasse esecutorietà nel Regno alla sentenza di divorzio pronunziato in America, e la Corte d' appello d' Ancona, mossa a pietà di lui, gli diede ragione e lo slegò così in modo indiretto dal vincolo indissolubile.

Ed ora le donne a cui pesa il matrimonio sanno come fare; prendano la via d' America e colà potranno sciogliersi lasciando il marito legato a casa.

---

15) **CRICHETTA**

-- Dite che incomincino, gridò il direttore di scena ad un fattorino. Fra dieci minuti sarà pronta. Le daremo due vestiariste.

E quando Crichetta fu più vicina le gridò:

-- Lesta, lesta, bricconcella.

-- Ah signore. Non mi sgridate. E' la mamma.... ha avuto uno sbocco di sangue oggi. Sta male, molto male.

Soffocata dalla lunga corsa, abbattuta. Crichetta s'abbandonò tutta in lagrime nelle braccia del direttore di scena.

-- Non ti sgrido, povera bimba. Sei una buona figliuola, esatta, graziosa. Ma il publico, sai... Via, vieni, vieni presto e non piangere. Questa notte la troverai meglio la mamma. Che età ha?...

-- Non ha ancora trent' anni.

-- Si guarisce sempre a quell' età. Via, vieni, vieni...

Le fece risalire le scale in fretta. Lo spettacolo era cominciato. L' orchestra sonava il preludio. Due vestiariste s'impadronirono di Crichetta che s'abbandonava nelle loro mani come una bambola. I poveri abiti della bimba, quasi strappati di dosso a lei, erano già sparsi per terra a caso.

Il direttore di scena era rimasto per sollecitare le vestiariste.

-- Sbrigatevi! Sbrigatevi!

Mettevano una camicetta di batista e di trina sulle spalle nude di Crichetta, mentre il parrucchiere stando in piedi dietro le vestiariste carponi, le adattava sul capo una parruca bionda ricciolata tutta sparsa di bottoni di rosa. E Crichetta tirata, scossa, spinta di mano in mano, continuava a dire, a parlare al direttore di scena:

-- Ah signore... ho dimenticato di dirvi... Scusereste Pascal... è rimasto colla mia mamma...

-- Va bene figliuola, va bene.

-- Non gli farete pagare l'ammenda?

-- No, non temere... non temere.

-- Sono dieci scimmiotti nel quadro, ed ho pensato che uno più, uno meno, non importa... Io sono venuta.. perchè ho una parte... Vi avrei posto nell' imbarazzo.. e poi anche perchè il direttore mi disse che se non avrò mancato fino alla centesima recita, mi darà cento lire.., e questo ci gioverà molto se la malattia della mamma sarà lunga.

(Continua) LUDOVICO HALÉVY.

maestoso, quasi a perpendicolare, mentre il Goddard figlio eseguiva al trapezio giuochi di ginnastica. L'aerostato di primo comprando quantitativo minore, non godeva, come si capisce facilmente, sconto alcuno sul prezzo de' buoi.

La testimone più importante, la zia, paralizzata e tremante per l'impressione ricevuta da questa tragedia, non riuscì sul va la sua serata d'onore. Gli vennero offerte 5 corone di alloro con ricchi nastri, un orologio d'oro ed una spilla a smeral-

LE UOVA

Uno degli alimenti più considerevoli della famiglia umana, è certamente l'uovo; e se tutte le uova d'animali domestici sono commestibili, soltanto quelle delle galline dànno luogo ad un importantissimo commercio. Gli uccelli possono dividersi in due grandi classi dal numero delle uova che rendono. Quelli che forniscono uova pel nutrimento umano ne fanno, come i gallinacci, il maggior numero e si vede che lo struzzo, allo stato domestico, rende 75 e perfino 84 uova. L'uovo di gallina pesa da 45 a 60 grammi: quello del tacchino 85 a 190, e quello d'oca da 190 a 245. Le uova di uccelli selvatici sono più stimate pel gusto che aquistano in causa delle varietà dei cibi da essi consumati e per la maggior grossezza del giallo.

Le galline che rendono le uova più grosse, cioè 15 al chilogrammo, sono quelle di La Fleche, Houdan, Crèvacoeur e le nere spagnuole. Dànno uova medie, cioé da 17 a 16 al chilogrammo, le galline di Livorno, le cocincinesi, le bramine, le polacche, le Dorkings, le Game e le Sultane. Quelle d'Amburgo le dànno più piccole. La natura dell'uovo è di guastarsi presto, e tutta la sua bontà consiste nella freschezza; perciò si ricorre ai vari processi per farlo conservare fresco il più lungo tempo possibile.

Si è immaginato un processo di cristalizzazione pel quale l'uovo naturale è convertito in una sostanza vitrea di colore d'ambra. Sotto questa forma è ridotto all'ottavo del suo volume: viene imballato nel suo guscio e conserva le sue qualità per anni, sotto qualunque clima. Per rimetterlo nella primitiva condizione, basta restituirgli l'acqua che gli era stata tolta artificilmente. Questo ingegnoso processo che ne rende facile il trasporto, impedendo ogni perdita, è importantissimo perchè permette di regolare il consumo ad un prezzo medio durante tutto l'anno. Non entra nè sale nè alcuna materia estranea nel processo: il prodotto non è che un miscuglio consolidato di giallo e d'albumina. Si pratica da compagnie americane a San Luigi ed a Nuova York.

Metodi analoghi di conservazione sono praticati in Germania. Le uova conservate dal signor Effner sono, al pari di altre conserve messe in scatole di latta saldate che le proteggono dalle variazioni atmosferiche. Sono preparate in tre forme: la prima contiene i principii completi dell'uovo; le due altre racchiudono il giallo od il bianco. Per servirsene basta aggiungere a poco a poco acqua finchè l'assieme acquisti la consistenza d'uova battute per la frittata. Il giallo dissèccato è aggradevole come zuppa e viene raccomandato ai viaggiatori ed ai militari.

Nelle contee di Hants e di Dorset le massaie fanno le conserve di uova come quelle dei peperoni. Nella stagione dell' abbondanza d'uova si fanno indurire 4 o 6 dozzine nell'acqua bollente. Poi si mondano del guscio e si mettono in grandi vasi con aceto, sale, pepe ed aglio. Quando il contenuto è raffreddato, si turano i vasi, e dopo un mese si può mangiare. E' un processo economico molto più utile di quello impiegato dai bagarini, i quali, per far rincarire le uova le conservano nei magazzini finchè sono guaste, e poi le gettano a migliaia nel Tevere privando così di un alimento utilissimo una parte della popolazione. E' vero che essi guadagnano, e basta.

In Cina si conservano le uova con questo processo, si coprono di un intonaco di calce viva di sale marino e di cenere di quercia, così vengono spedite in scatole separate le une dalle altre colla paglia di riso. Con questo mezzo si coagula il bianco ed il giallo, diventa verde e d'odore ripugnante. Ma se ciò piace agli abitanti del Celeste impero chi puó trovarci a ridire? Non ha detto un bravo filosofo: Tutti i gusti sono nella natura? Il migliore è quello che uno ha.

—

Le uova pasquali non sono solamente un uso dei nostri paesi; è un costume che si trova in Egitto, in Persia, in Mesopotamia, in Russia.

In Francia si conserva il nome del primo che ha venduto uova rosse. Era un certo Solirene al Ponte Nuovo; ma noi stentiamo a credere che quella colorazione fosse un ritrovato di sua invenzione giacché se ne trovano tracce di molti secoli prima.

Macfarlane nel suo libro „L'Italia Meridionale" riferisce il divertente sbaglio di un viaggiatore, che attraversando in fretta Napoli la settimana di Pasqua, si affrettò di scrivere sul suo portafogli: «che al contrario dell'abitudine generale della loro specie le galline napoletane covano le uova rosse!...»

Novità, Varietá e Aneddoti.

Il romanzo di una cambiale Il 12 febbraio 1879 — così narrano i giornali di Piacenza — veniva rubato alla ditta Insermini, rappresentata dal signor Magrini, il portafoglio del negozio.

In esso si trovavano „lire sei mila" in tanta rendita publica ed in danaro e „lire trenta mila" in cambiali.

Allora si fece ricerca degli autori del furto, ma nulla se ne seppe.

Però pochi giorni dopo il furto, fu trovato nella chiesa di San Francesco, su di una panca, il portafoglio rubato, ma in esso non si trovarono più le „sei mila lire" in danaro e rendita, ma unicamente le cambiali trafugate, meno una di lire „dieci mila" accettata da persona solvibilissima e conosciutissima nella nostra città, il signor Magnani, negoziante di vino; era in bianco.

S'era saputo però dove erano state vendute le cartelle di rendita ma che è, che non è, non se ne fece più nulla.

Ieri si fece una scoperta strana.

Certo signor Bizzi si portò ieri dall'accettante di quella cambiale trattenuta di lira „dieci mila" chiedendo che fosse pagata perchè in iscadenza.

— Siete matto? — rispose il Magnani — io non ho cambiali fuori.

— Tant'è: se non intende pagarla, io farò gli atti. La cambiale e questa qui.

— Oh! proprio quella rubata a Magrini cinque anni fa!

Fu fatto subito ricorso alla P. S. Fu chiamato il signor Bizzi il quale disse di averla avuta dal defunto signor D, C..... suo suocero, morto tre anni sono.

Frattanto fattosi ricorso al Procuratore del Re, si procede per la scoperta della verità.

Ucciso da una scimmia. Il generale inglese Buttler aveva una piccola scimmia molto docile e scherzevole.

Tre settimane circa or sono, non volendo un bello, meglio, un brutto dì, ubbidire ai comandi del suo padrone, questi le diede una tiratina d'orecchi. Non l'avesse mai fatto!

La scimmia adirata morsicò il generale all'indice della mano destra.

Il medico di casa lavò sul momento la ferita che si rinchiuse ben presto e si ritenne guarita. Ma negli ultimi giorni del marzo scorso si manifestarono nel generale dei sintomi d'idrofobia e l'infelice dovette soccombere tra i più atroci dolori.

Una tragedia d'amore. Leggiamo nel *Progresso Italo-americano* di Nuova York.

W. M. Dane, un giovinotto di venti anni di Bentonville, presso Idianapolis s'innamorò d'una ragazza sui tredici anni; i cui parenti si opposero alle di lui visite in ragione dell'estrema giovinezza di essa.

Sabato scorso, il Dane si procurò due oncie di laudano e ne diede la metà alla ragazza e trangugiando il resto egli stesso. Il veleno non ebbe il suo effetto per essere stato preso in dose eccessiva ed il padre della figlia ottenne un ordine d'arresto contro il Dane per aver tentato di avvelenare sua figlia. Questi martedì si tirò un colpo di pistola e morì quasi immediatamente. La ragazza Ada Switt, che pure prese il veleno, è seriamente ammalatc, ma v'ha possibilità che guarisca.

Il Dane era maestro di scuola e corrispondente di giornali.

Una tradita che vuol morire nella carrozza degli sposi. Leggiamo nel „Progresso Italo Americano del 20 scorso.

Lunedì sera nella casa del signor George Tiefel si celebravano gli sponsali di Miss Fanny Tiefel, nipote del padrone di casa col signor Ferdinand Braun ricco fabricatore di mobili di questa città,

Quando gli sposi uscirono dall'elegante residenza per salire in vettura, una giovane che già da due ore passeggiava sul marciapiede davanti la casa trangugiò rapidamente il contenuto di una boccetta e, d'un salto si precipitò nella carrozza degli sposi, e mettendosi alle ginocchia del signor Braun dicendogli „Io mi sono avvelenata, e desidero di morire vicino a voi."

Immediatamente la carrozza fu fatta partire al galoppo verso la stazione di polizia della 120.a Strada ove il signor Braun riconobbe nella giovane certa Frida Stadler, una bella tedesca di 18 anni che servì in casa sua per un anno.

Da una lettera trovatale in tasca traspariva che le relazioni fra padrone e serva erano state di un genere molto intimo e che era corsa anche qualche promessa.

La giovane non seppe del matrimonio combinato fra il Braun e la Tiefel, fino a questi ultimi giorni e si fu allora che prese la disperata risoluzione.

Il veleno da lei trangugiato era acido ossalico; forse i rimedi apprestati in tempo, le salveranno la vita.

Tip. dir. da G. Werk.
Editore e redattore responsabile A. Rocco

La sepolta di Casamicciola

95) di C. CHAUVET e P. BETTÒLI.

Temevano si dovesse legger loro sul volto l'interna angoscia che li corrodeva, temevano che Annetta facesse ad altri qualche rivelazione a loro danno, epperò una volta chiusi nelle loro stanze d'albergo non osarono uscirne.

Sotto pretesto che la signorina trovavasi indisposta, si facevano servire la colazione e il pranzo in camera, e non scendevano mai.

Per questo, il signor Ampelio non era riuscito a vederli.

XXXII.

Lo spettro del passato.

Era scorsa una settimana buona dacchè si trovavano a Casamicciola, e nuovi pensieri cominciavano a tormentarli.

Temevano, cioè, che quello strano loro tenore di vita, quel vivere sempre chiusi segregati da tutti, richiamasse su di loro l'attenzione de' bagnanti, i quali, per la vita oziosa, che traggono, sono naturalmente inclini alla curiosità, al pettegolezzo e alla maldicenza.

Tuttavia non ardivano mostrarsi.

In pari tempo, l'uniformità di quella volontaria clausura li notava mortalmente, sbadigliavano da mattina a sera, e tanto da dislocarsi le cerniere mascellari.

Vito si sfogava a tavola: pranzava alle sette come a Firenze, e protraeva il pranzo sino a tarda ora di notte, impinzandosi fino allo gorgozzole di Capri e di Lacrima-Christi.

E allora, mezzo briaco, le antiche concupiscenze tornavano a riscuotergli i nervi e si lasciava andare a que' discorsacci sboccati ed osceni, che già, tante volte, avevano fatto arrossire la misera Annetta.

Il suo argomento prediletto, in tali momenti, era quello di parlarle di Carlo.

— Ah, ah, — le diceva — tu li avevi fatti eh, i castellinaria col tuo bel frinfino...,. Ma noi li abbiamo buttati giù d'un soffio, proprio come fossero di carte da giuoco.

Ella abbassava il capo, sospirava senza dir verbo.

— Una cosa sola mi piacerebbe sapere — continuava colui, strizzandole dell'occhio, con gressolana malizia. - Cos'abbiate fatto, durante tutto il tempo che siete rimasti tutti soli in quel vostro bugigattolo di San Marino. Possibile che lui si sia sempre tenuto cheto! Eh, c'intendiamo? A me non la darai a bevere di certo.

— Tanto più — lo interrompeva Giulio — che hai bevuto anche troppo e ch'é ora di smettere.

Tali i soliti discorsi.

La sera istessa, in cui il signor Ampelio ritornava ad Ischia per far tranquillare alquanto il giovane amico suo e col proposito di restituirsi l'indomani mattina a Casamicciola, i due birbaccioni e la ragazza si trovavano, come al solito a tavola.

Giulio era più tetro che mai.

Agli altri suoi fastidi aggiungevasi quello di un malessere fisico generale, che da qualche giorno egli andava attribuendo allo star sempre serrato in casa e all'assoluta mancanza di moto.

Annetta pure accusava un grande peso alla testa e domandò la licenza di ritirarsi in camera sua.

Vito fu il primo ad acconsentirvi.

Quella sera aveva bevuto assai meno dell'ordinario; e mostravasi taciturno, preoccupato come uomo assorto in pensieri tutt'altro che lieti.

Giulio volle profittare dell'assenza della fanciulla e dello apparente stato d'animino di lui, per uscire un momento a respirare una boccata d'aria.

Era già notte fatta e, comunque in quel delizioso paese anche le notti siano chiare e scintillanti da parere un crepuscolo, ciò gli dava certezza di passare inosservato.

Uscì, infatti, chetamente e si diresse a settentrione verso le cave delle Lumiere, appiedi del monte Tabor.

Vito rimasto solo si sedette a tracannare di tutto spiano. Bevava bicchiere sopra bicchiere, come chi, nel procinto di accingersi a qualche periglioso cimento, voglia trovare nell'esaltazione e nell'eccitamento un coraggio, che altrimenti gli mancherebbe.

E man mano beveva, il naso gli diveniva fiammante, le labbra turgide, gli occhi lucenti d'un funesto bagliore.

Borbottava fra sè:

— Si, si: l'unico modo è farla finita! Una volta che le sia tolta la speranza di ribellarsi da vantaggio, ci scometto io, chè diventa manosa e morbida, come un pezzo di velluto. Eppoi, anche quell'altro rinuncierà a' suoi grilli matrimoniali e non ci avremo più tante bizze.

E si drizzò in piedi.

La camera di Annetta era contigua a quella, nella quale dormivano essi due e l'uscio che le divideva, non aveva altra chiudenda che un semplice saliscendi.

Egli, un po' traballando, si avvicinò a quest' uscio e si pose a origliare.

Non si udiva nulla.

Il maledetto prese ardimento. Senza dubbio la ragazza era coricata e dormiva.

Quale propizia occasione.

A vederlo in quel punto, lo si sarebbe detto un satiro, nel punto di slanciarsi alla caccia di qualche bionda e timida ninfa.

Sovrastette anche un po'; quindi, prendendo un'energica risoluzione, pose la mano sul pomo del saliscendi lo girò e lo spinse.

La camera di Annetta non aveva che quell'uscio e una finestra, che guardava su la campagna. Del resto, essendo in sul di sacco non aveva bisogno di altro sfogo.

Era ciò che rassicurava il miserabile.

Una volta là dentro, ella non gli sarebbe potuta sfuggire.

Ed entrò.

Ma s'arrestò subito contrariato ed interdetto.

Mentre, nel socchiudere quell' uscio, aveva potuto convincersi che la camera della fanciulla, era completamente immersa nelle tenebre, al momento in cui vi mise il piede la vide improvvisamente illuminarsi e s'accorse che Annetta, in luogo di essere coricata come gli sperava, vegliava ancora ritta in piedi presso il capezzale del proprio letticciuolo.

to.... d'una guardia di p. s.

La bionda poi andò a sporgere querela all' ispettorato di via Sorgente per le offese che le vennero indirizzate da una.... collega